



## Antojitos

Los antojitos mexicanos se caracterizan por tener generalmente maíz en su elaboración y porque al ser fáciles de comer son geniales para saciar esos pequeños “antojos”

### SEÑALICTICA

Plato vegetariano

### Guacamole

El auténtico guacamole con totopos y un toque de creatividad de la casa

9,80€

### Totopos del Compadre

Platón de Triángulos de tortilla de maíz fritos, bañados con crema de frijol, salsa roja, salsa pico de gallo, gratinados con queso y con un ingrediente a tu elección:

- Chorizo
- Carne al pastor
- Champiñones y rajas
- Nopales

11,80€

### Atún al Chipotle

Fresca combinación de atún con mahonesa de chipotle, lechuga picada y totopos, una entrada ideal.

8,50€

### Quesadillas

Tres tortillas a escoger entre: maíz, maíz azul o trigo, rellenas de queso y:

|                  |       |
|------------------|-------|
| Champiñones      | 9,40€ |
| Rajas            | 9,40€ |
| Flor de calabaza | 9,90€ |
| Huitlacoche      | 9,90€ |
| Chorizo          | 9,90€ |

## Quesadillas nortañas

Una tortillota de trigo doblada por la mitad, rellena de machaca (carne de res cocinada al estilo nortño) y queso, acompañada de guacamole, salsa mexicana y nuestra salsa especial de jalapeño ¡está para probarla!

11,40€

## Gringas

Tres tortillas de trigo, rellenas con carne al pastor, queso fundido con un toque de piña a la plancha y aguacate fresco. Son un clásico en las taquerías al pastor ¡no pueden faltar en el Órale Compadre!

9,80€

## Sincronizadas

Dos tortillas de trigo partidas a la mitad, rellenas con jamón y queso fundido a la plancha. Se acompañan de guacamole, salsa mexicana y lechuga picada. ¡Otro clásico, para cualquier momento del día y para toda la familia!

9,20€

## Tacos dorados de Barbacoa

Crujientes tortillas de maíz azul enrolladas, rellenas de carne de cordero, hecho al estilo tradicional de la barbacoa de hoyo, acompañado de lechuga, salsa verde, crema agria y unas láminas de aguacate.

12,20€

## Algo fresco

### Ensaladas

🌿 **Del Compadre.** Lechuga, aguacate, tomate, cilantro, cebolla, piña y chips de semillas de cacao natural, con tiritas crujientes de tortilla de maíz, y aderezo de mango natural.

8,40€

🌿 **Nopales.** Nopal, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate, tortilla de maíz frita en tiras y un toque de queso fresco.

8,40€

# Los Tacos

## Nos han dado fama

**Al pastor.** Carne de lomo alto de cerdo con el adobo especial del Compadre, asado con piña y cebolla en un horno vertical giratorio de carbón. Se sirve con cilantro, cebolla, piña natural y su salsa especial. ¡nuestra especialidad!

16,90€

Puedes pedirlo con suplemento de queso (+2€)

**Carnitas de Don Toño.** Jugosa carne de cerdo cocinada a fuego lento en su propia manteca, agregándole el toque de la casa. Se sirve con cebolla, cilantro, limón y una salsa especial de aguacate ¡ricas y famosas!

16,90€

**Alambres.** La carne que escojas te la combinamos en la plancha con cebolla, pimientos y bacón. A tu elección:

- Carne al pastor
- Ternera
- Chuleta de cerdo
- Chorizo
- Pollo

16,90€

Puedes pedirlo con suplemento de queso (+2€)

**Cochinita o pollo pibil.** Deliciosa receta yucateca, de carne de cerdo asada a fuego lento en su propio jugo, con achiote (especie típica de Yucatán), se sirve con cebolla morada encurtida y frijoles refritos.

16,90€

**Costeño.** Sabrosa carne de pastor mezclada en la plancha con piña picada, jamón york y queso fundido, servidos con guarnición de guacamole y salsa mexicana.

17,90€

## Queso fundidos.

Cazuela de queso fundido con el ingrediente que más te guste (máx 2) y tortillas de maíz o de trigo:

- Chorizo
- carne de pastor
- ternera
- pollo
- champiñones
- huitlacoche
- rajas de chile poblano
- nopales.

16,20€

## **Pepito.**

Tacos de trigo con frijolito refrito untado, con tiernas y finas laminas de carne de res de primera calidad con queso fundido lechuga picada y aguacate.

**17,90€**

## **Vegetarianos**

🌱 **Nopales.** Nopales asados en la plancha con jitomate, cebolla, y sazonados con orégano y aceite de oliva, llevan queso fresco y aguacate encima, y les acompañamos con salsa mexicana y guacamole, ¡una delicia!

**16,40€**

🌱 **De la Huerta.** Fresca combinación de productos de nuestra huerta mexicana: champiñón, nopales, pimiento, rajas de chile poblano, flor de calabaza, maíz, cebolla, todo a la plancha, y se decora con aguacate y queso fresco y se acompaña de salsa mexicana y guacamole.

**16,40€**

## **Postres**

**Brownie casero de chocolate.** México aportó al mundo el cacao. ¡Pruébalo en esta sorprendente presentación!.

**6,00 €**

**Pastel de elote.** Igualmente originario de México, el maíz te ofrece en este jugoso pastel, ¡una dulce experiencia!

**6,00€**

**Pudding de queso añejo.** Contundente sabor a queso, suavizado con un poco de miel de agave, frutos secos y pasas

**6,00€**

**Crepas de cajeta.** Nuestras ya legendarias creps con cajeta (dulce de leche genuino de Celeya, México).

**5,80€**

**Crepas de chocolate.** Nuestras Creps con ¡Más cacao mexicano!. En forma de chocolate fondeu.

**5,80€**